



① 日本国特許庁

公開特許公報

特 許 願

昭和 5 0 年 8 月 5 日

特許庁長官 斎藤 英雄 殿

1. 発明の名称

酢酸纖維素纖維マットの成型法

2. 発明者

和泉市青葉台 3 2 - 8

上 田 進

3. 特許出願人

大阪府堺市鉄砲町 1 番地

(290) ダイセル株式会社

代表者 昌 谷 忠

4. 代理人

東京都中央区日本橋横山町 1 の 3 中井ビル

(6389) 弁理士 古 谷 繁

5. 添附書類の目録

- | | |
|-------------|-----|
| (1) 明 細 書 | 1 通 |
| (2) 図 面 | 1 通 |
| (3) 委 任 状 | 1 通 |
| (4) 願 書 副 本 | 1 通 |

方式 小川

明 利 害

1. 発明の名称

酢酸纖維素纖維マットの成型法

2. 特許請求の範囲

酢酸纖維マットに水分を添加して加熱成型を行なうことを特徴とする酢酸纖維素纖維マットの成型法

3. 発明の詳細な説明

本発明は酢酸纖維素纖維マットを素材とし、通気性纖維質成型品を製造する場合の加工方法に関するものである。更に詳しくはアセトン可溶性の酢酸纖維素纖維に可塑剤を添加し、纖維相互を部分的に溶着させた纖維マットを短時間に精度よく加工する方法に関するものである。

酢酸纖維素は可塑物質であるから従来該纖維を成型加工するには熱プレスによって加圧成型する方法が考えられているが、単なる熱圧による場合は温度、時間条件が高温長時間を要し経済的に不利である上、成型品の形状によっては、寸法の安定性に乏しく、エッジが鋭角にならな

①特開昭 52-18775

④公開日 昭 52.(1977) 2.12

②特願昭 50-95236

②出願日 昭 50.(1975) 6.5

審査請求 未請求 (全 3 頁)

庁内整理番号

7139 37

⑤日本分類

2551P0

⑤ Int. Cl?

B29J 1/00

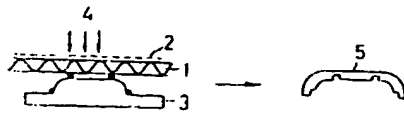
い上、部分的にクロイド状を呈するなどの欠点があつた。

本発明者はかかる欠点を改良すべく鋭意研究の結果本発明を完成した。

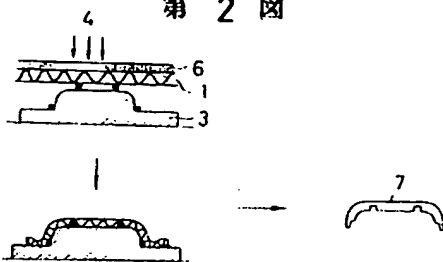
即ち、本発明の要件は酢酸纖維マットに水分を添加して加熱成型を行なうことにある。本発明の水分添加の方法としては、水分をマットに噴霧するか、濡れ布巾を使用する等により熱板側のマット表面に水蒸気を与える方法などがある。本発明の方法により酢酸纖維素マットを加工することにより温度、時間、条件は低温且つ短時間で行なえるばかりか、エッジも正確に賦与することが可能となる。したがつて熱圧のみで加工する場合に比較し、本発明の如き水分添加条件下で熱圧する場合には生産性並びに品質(寸法、外觀)を顕著に向上せしめ得る。

即ち、熱圧のみでマットを成型するには、プレス温度を 100~170℃、更に詳しくは 150~150℃、加圧時間を 10~40 分間、圧力を 10~50 kg/cm² にする必要があるが、

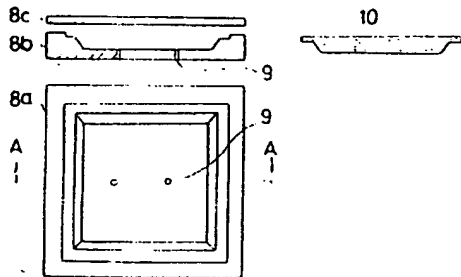
第 1 図



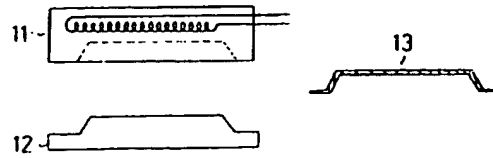
第 2 図



第 3 図



第 4 図



XP-002120044

1/1 - (C) WPI / DERWENT
AN - 1977-42665Y ç24!
PR - JP19720117504 19721122
TI - Meat-like food prodn. from vegetable protein - by
mixing porous tissue material from vegetable protein
with thermal coagulant, pressing and heating
IW - MEAT FOOD PRODUCE VEGETABLE PROTEIN MIX POROUS TISSUE
MATERIAL VEGETABLE PROTEIN THERMAL COAGULATE PRESS HEAT
PA - (FUKO) FUJI OIL CO LTD
PN - JP52018775B B 19770524 DW197724 000pp
ORD - 1977-05-24
IC - A23J3/00
FS - CPI
DC - D12 D13
AB - J77018775 Method comprises mixing a porous tissue
material, produced from a vegetable protein (e.g.
modified defatted soyabean protein) with a thermal
coagulating material (e.g a mixt. of pepper and egg
white) and the resulting mixt. is pressed and heated.
- Prod. has taste similar to that of whale meat.